



FERMOL[®] Davis 522

Levedura polivalente adequada para vinhos brancos, tintos e refermentações



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

As leveduras propostas pela AEB são fruto de rigorosas seleções efetuadas em colaboração com prestigiados Institutos de Investigação. A ampla gama de leveduras propostas distingue-se pela capacidade de realçar os precursores aromáticos presentes nas uvas, de produzir quantidades e proporções variáveis de ésteres e acetatos, de sintetizar glicerol, ácidos e manoproteínas. Todas as leveduras pré-selecionadas possuem elevadas características tecnológicas e produzem, em quantidade extremamente limitada, compostos que podem interferir com a qualidade do vinho.

Fermol Davis 522 é uma estirpe extremamente versátil, adequada para a produção de vinhos brancos ou tintos. Selecionada pela sua elevada velocidade de multiplicação, permite obter rapidamente o domínio sobre a microflora indígena e de completar a fermentação em tempo breve. É resistente aos elevados teores de sulfuroso e em igualdade de açúcares tem um rendimento em álcool mais elevado que outras estirpes selecionadas. Não interfere nas características aromáticas da casta.

Fermol Davis 522 desenvolve delicados aromas frutados e florais.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levedura *Saccharomyces cerevisiae* (número de células vivas >10¹⁰ UFC/g).
Contém monoestearato de sorbitano (E491).

→ DOSES A APLICAR

De 10-30 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Reidratar em 10 partes de água tépida açucarada, máx. 38°C por 20-30 minutos. Recomenda-se a adição na água de reativação de Fermoplus Energy Glu 3.0, na proporção de 1:4 com a levedura. Testes realizados demonstram que com Fermoplus Energy Glu 3.0 o número de células aumenta cerca de 30% após 6 horas da reativação.

No caso de utilizar **Fermol Davis 522** em conjunto com bactérias lácticas, aconselha-se a utilização de Malolact CRW, Malolact BM e Malolact FR, com os quais foi encontrada uma boa afinidade.

→ INFORMAÇÃO ADICIONAL

Fermol Davis 522 foi selecionado pelo Departamento de Viticultura e Enologia, Universidade da Califórnia, Davis.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Recomenda-se a sua conservação a temperaturas inferiores a 20°C

Pacotes com 500 g em caixas com 10 kg.

Sacos de 10 kg

